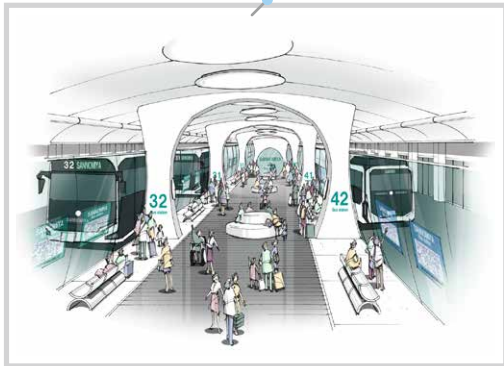


今月の連載 

未来の姿を発信  第18回

都心三宮NEWS

より新しく、より快適に。
未来へ向け変わりゆく
都心・三宮の
再整備情報をお届け!

▲ 新たな中・長距離バスターミナル乗降空間のイメージ

三宮の駅前空間が生まれ変わります

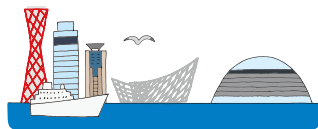
神戸の玄関口である三宮駅前が「未来型駅前空間」へと生まれ変わります。このたび、国と共同で「国道2号等神戸三宮駅前空間の事業計画」をとりまとめました。

◆ 新たな中・長距離バスターミナルの整備

JR三ノ宮駅東側に、国道2号直結の中・長距離バスターミナルを整備します。駅周辺に点在しているバス停を集約して、乗り換えを便利に。ゆとりある待合空間やシャワールームの設置など、旅の待ち時間を快適に過ごせる空間にします。また、災害時には一時滞在施設や鉄道に代わる輸送手段になるなど、防災拠点としての活用も。

◆ 三宮クロススクエア・駅周辺デッキの整備

JR三ノ宮駅の南側を中心に、道路を人と公共交通優先の空間へと変える「三宮クロススクエア」。国道2号の上空には新たな中・長距離バスターミナルと6つの鉄道駅をつなぐ歩行者デッキを新設するなど、まちを行き来しやすくします。また、オープンカフェやイベントなどを開催し、賑わいのある空間をつくります。



▶ 整備イメージを動画で紹介

三宮の駅前空間の整備イメージを紹介する動画を作成しました。都心・三宮の未来の姿をぜひご覧ください。

事業計画や整備イメージ動画など詳しくは



三宮駅前空間の整備 検索

[問] 市総合コールセンター (☎ 333-3330 (F) 333-3314)

栄養満点! 知恵満載!  第7回

おうちで食べたい 給食レシピ

健康な体をつくる
ノウハウが詰まった
学校給食を
家庭用にアレンジして紹介!



今月の学校給食レシピ さわらのたつた揚げ



「さわら」は「鱈」と書き、関西では春が旬の魚です。しょうゆなどの調味料で下味をつけて竜田揚げにすることで、味が染みて香ばしく、魚が苦手な人でも食べやすいですよ。
... 垂水小学校 栄養教諭 見上 里子

学校給食は旬がもりだくさんです

学校給食では、旬の食材を多く使用し、季節を感じられる料理を献立に取り入れています。春・夏・秋・冬それぞれの季節に一番おいしく、栄養価の高い時期が旬であることを子供たちに伝え、季節の料理を知る機会としています。



材料 (4人前)

- さわら (60g) 4切れ
- 片栗粉 適量
- 揚げ油 適量

[A]

- おろししょうが 大さじ1と1/2
- しょうゆ 大さじ1
- 酒 小さじ2

作り方

- ① さわらを[A]に15～20分ほど漬ける。
- ② ①の汁気を軽く切り、片栗粉をまぶす。
- ③ 余分な粉を落として、170℃に熱した油で揚げて出来上がり。



その他の学校給食レシピは

[クックパッド 神戸市学校給食 | 検索](#)

発売中のレシピ本「神戸の給食レシピ」でもご覧いただけます
[問] 市総合コールセンター (☎ 333-3330 (F) 333-3314)